Direktvermarktung von Lebensmitteln

1 Lebensmittelgesetz

Das Lebensmittelgesetz bezweckt:

- die Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zu schützen, welche die Gesundheit gefährden können
- den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherzustellen
- die Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschungen zu schützen
- den Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen

Lebensmittelbetriebe müssen ihre Tätigkeit der zuständigen kantonalen Behörde melden (Art. 20 LGV).

2 Praktische Anweisung für die Produktion von Lebensmitteln

2.1 Personalhygiene

- Deponieren Sie Strassenkleider ausserhalb des Produktionsbereichs.
  Arbeitskleider und Schuhe müssen sauber sein.
- Waschen Sie die Hände gründlich mit flüssiger Seife: vor Arbeitsbeginn, nach Aufsuchen der Toilette und nach Pausen. Trocknen Sie die Hände mit Einweghandtüchern.
- Personen mit starkem Husten, Durchfall, Fieber usw. dürfen nicht Lebensmittel verarbeiten. Verbinden Sie Wunden und Ekzeme an Händen und Armen mit einem wasserfesten Verband.
- Unterlassen Sie das Rauchen in den Produktions- und Verkaufsräumen.
- Haustiere gehören nicht in Produktions- und Verkaufsräume.

2.2 Lebensmittel- und Produktionshygiene

- Arbeiten Sie mit Lebensmitteln immer sauber und ordentlich.
- Verwenden Sie unterschiedliche Schneidebretter für Gemüse und Früchte, Pouletfleisch, übriges Fleisch und Fisch.
- Bereiten Sie Lebensmittel nur mit Trinkwasser zu.
- Waschen Sie mit Trinkwasser ab und verwenden Sie saubere Abwaschutensilien. Nach Gebrauch müssen auch diese sorgfältig gereinigt werden. Ersetzen Sie Lappen und Trocknungstücher täglich.
- Reinigen Sie Behälter für Rüstabfälle (kompostierbare Abfälle) gründlich.
- Erhitzen Sie Geflügelfleisch, Hackfleisch, Fisch, Meeresfrüchte und rohe Eier mindestens auf 70°C.
- Halten Sie Speisen im Bain-Marie bei mindestens 65°C heiss (max. 2 Stunden).
- Überprüfen Sie Lebensmittelvorräte regelmässig auf Zustand und Haltbarkeit (first in, first out). Verschliessen Sie Lebensmittel im Anbruch gut (zudecken oder einpacken).
- Unterbrechen Sie nicht die Kühlkette (Kühlung, Tiefkühlung). Legen Sie ein Thermometer in Kühl- und Tiefkühlgeräte. Überprüfen Sie die Temperaturen regelmässig.
- Lebensmittel wie Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte und vorgekochte Speisen, die nur gekühlt haltbar sind, bei Temperaturen unter 5°C lagern, Fisch sogar unter 2°C.
- Lagern Sie Tiefkühlprodukte unter -18°C.
- Überprüfen Sie Kühl-, Tiefkühlgeräte und Vorratskammern regelmässig auf Ordnung und Sauberkeit. Tiefkühleinrichtungen dürfen nicht vereist sein.
- Trennen Sie unreine Lebensmittel wie rohes Fleisch, Meeresfrüchte und rohes Gemüse von reinen Lebensmitteln wie erhitzte und gerüstete Lebensmittel.
- Lagern Sie Lebensmittel nicht direkt auf dem Fussboden.
- Bekämpfen Sie Ungeziefer wirksam. Evtl. brauchen Sie die Hilfe einer spezialisierten Firma.

2.3 Betriebshygiene

- Einrichtungen und Räume sind hygienisch und in gutem Zustand.
- Arbeitsflächen (Tische, Schneideunterlagen usw.) sind glatt und rissfrei.
- Wände sind glatt und rissfrei.
- Produktionsräume sind genügend natürlich oder mechanisch belüftet. Verwenden Sie leicht zu reinigende Filter und andere Teile von Lüftungssystemen.
- Fenster sind geschlossen oder mit Insektengittern versehen.
- Alle Bereiche sind angemessen natürlich oder künstlich beleuchtet.
- Benützen Sie für Abfälle geeignete, verschliessbare Behälter oder Kehrichtsäcke. Entfernen Sie Abfälle täglich aus den Produktions- und Verkaufsräumen.

3 Selbstkontrolle

3.1 Ziel

Betriebsaktivitäten beherrschen, damit auf allen Stufen der Produktion die Lebensmittelsicherheit und die Rückverfolgbarkeit gewährleistet sind.

3.2 Minimale Elemente einer Selbstkontrolle für kleine Direktvermarkter

- Produktionsjournal (Nachvollzieh- und Rückverfolgbarkeit gewährleisten, Haltbarkeitsdatum festlegen)
- Führen von Rezepten (Zutaten, Zusatzstoffe)
- Kontrolle von Temperaturen (Kühl-/TK-Schrank), Reinigungen und von Lebensmitteln (Datum, Qualität)

Beispiel eines Produktionsjournals:

Datum	*Herstellung*	*Menge*	*Haltbarkeit*	*Wer ?*
6.7.2023	Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre Kirschkonfitüre Himbeerkonfitüre	5 kg 4 kg 2 kg	6.7.2024	P.M.

Beispiel für die Kontrolle von Temperaturen, Reinigungen und Lebensmitteln:

Datum	*Kühlschrank (Soll 5 °C)*	*TK-Schrank (Soll -18 °C)*	*Reinigungen*			*LM Kontrolle (Qualität/Dat./Schädlinge)*		*Wer ?*
			Küche	*Lager*	*Toilette*	*Kühllager*	*Trockenlager*	
6.7.2023	4.5	-19.5	√	√	√	√	√	P.M.

Rechtliche Bestimmungen sowie Meldeformular und Anleitung zur Selbstkontrolle finden Sie auf unserer Homepage: www.kantlab.tg.ch

4 Anforderungen an die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmittel

4.1 Angaben über Lebensmittel

Anpreisungen und Aufmachung dürfen nicht zur Täuschung Anlass geben. Verboten sind:

- Heilanpreisungen
- Werbung mit Selbstverständlichkeiten
- Angaben, dass ein Lebensmittel einen Wert über seiner tatsächlichen Beschaffenheit hat
- Gesundheitshinweise bei alkoholischen Getränken

Kennzeichnung und Darstellung der obligatorischen Angaben:

- an gut sichtbarer Stelle in leicht lesbarer Schrift
- Schriftgrösse des kleinen „x“ mindestens 1.2 mm
- mindestens in einer Amtssprache

4.2 Kennzeichnung von vorverpackten Lebensmitteln

- Sachbezeichnung
- Verzeichnis der Zutaten:
  - dem Verzeichnis der Zutaten die Bezeichnung "Zutaten" voranstellen;
  - sämtliche Zutaten mit ihrer Sachbezeichnung in mengenmässig absteigender Reihenfolge angeben;
  - Hinweis auf allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (vgl. Liste Anhang 6 LIV); Angabe muss vom Rest des Zutatenverzeichnisses hervorgehoben werden;
  - Mengenmässige Angabe von Zutaten in Prozent, falls in der Sachbezeichnung genannt, damit in Verbindung gebracht, durch Worte oder Bilder hervorgehoben oder für das Lebensmittel charakteristisch;
  - Angabe der Herkunft von Zutaten, wenn die Zutat 50% oder mehr ausmacht (bei Zutaten tierischer Herkunft: ab 20%) und die Aufmachung des Produkts darauf schliessen lässt, dass die Zutat eine Herkunft hat, die nicht zutrifft;
  - Zusatzstoffe mit Bezeichnung der Funktionsklasse, gefolgt von ihrer Einzelbezeichnung und/oder der E-Nummer.
- Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum:
  - für Lebensmittel, die kühl gehalten werden müssen (Art. 24 und 29 HyV: verbrauchen bis... (Tag/Monat Jahr);
  - für die übrigen Lebensmittel: mindestens haltbar bis ... (Tag/Monat Jahr) oder mindestens haltbar bis Ende … (Monat/Jahr).
- Besondere Hinweise bei gekühlten und tiefgekühlten Lebensmitteln:
  - gekühlte Lebensmittel:
    - Aufbewahrungstemperatur (z.B. unter 5°C aufbewahren);
  - tiefgekühlte Lebensmittel:
    - „Tiefkühlprodukt“, „tiefgekühlt“ oder „tiefgefroren“ (eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorene unverarbeitete Fischereierzeugnisse müssen mit dem Einfrierdatum versehen werden);
    - Aufbewahrungstemperatur (z.B. -18°C); Hinweise über die Behandlung des Produktes nach dem Auftauen;
    - Vermerk wie: „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“.
- Name und vollständige Adresse; Produktionsland kann angegeben werden
- Gebrauchsanleitung, sofern bestimmungsgemässe Verwendung sonst nicht möglich ist
- Alkoholgehalt bei Getränken mit einem Alkoholgehalt über 1.2 Volumenprozent in "xx % vol."
- Warenlos ist nicht nötig, falls taggenaue Datierung angegeben wird
- Nährwertdeklaration obligatorisch; ausgenommen sind Lebensmittel nach Anhang 9 (z.B. handwerklich hergestellte Lebensmittel, die lokal abgegeben werden):
  - Reihenfolge: Energiewert, Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuen, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss und Salz
- Hinweis auf den physikalischen Zustand des Lebensmittels oder über die besondere Behandlung, die es erfahren hat (z.B. pasteurisiert)
- evtl. weitere produktspezifische Angaben (siehe entsprechende Verordnungen)
- Mengenangaben mit entsprechender Einheit (gemäss Mengenangabeverordnung)
  - Angabe des Gewichts in Masse oder Volumen muss genau sein; Ausdrücke wie "ca." sind verboten;
  - die Aufschrift muss folgende Mindesthöhe haben:
    - mehr als 1000 g oder 100 cl: 6 mm
    - mehr als 200 g oder 20 cl bis 1000 g oder 100 cl: 4 mm
    - mehr als 50 g oder 5 cl bis 200 g oder 20 cl: 3 mm
    - 50 g und darunter oder 5 cl und darunter: 2 mm

4.3 Einsatz von Fernkommunikationstechniken (Onlineshop)

Werden vorverpackte Lebensmittel mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken (Onlineshop) angeboten, so müssen die Konsumentinnen und Konsumenten über die gleichen Informationen verfügen, die bei der Abgabe vor Ort zur Verfügung gestellt werden müssen. Ausgenommen sind das Haltbarkeitsdatum und das Warenlos (Art. 44 LGV).

4.4 Offen in Verkehr gebrachte Lebensmittel

Wer Lebensmittel offen abgibt, muss darüber in gleicher Weise informieren wie über vorverpackte. Auf schriftliche Angaben kann verzichtet werden, wenn die Information auf andere Weise gewährleistet ist, z.B. mündliche Auskunft (Art. 39 Abs. 1 LGV). In jedem Fall schriftlich anzugeben sind: Herkunft von Fleisch und Fisch und die Angabe des Produktionslandes bei Brot und Feinbackwaren (Art. 39 Abs. 2 LGV).
Die Bekanntgabe des Preises richtet sich nach der Preisbekanntgabeverordnung.

5 Kennzeichnungsbeispiele und spezielle Anforderungen

5.1 Fleisch

Die Sachbezeichnung für Fleisch und Fleischerzeugnisse (Art. 9, VLtH) muss sich zusammensetzen aus:

- einem Hinweis auf die Tierarten und
- einer Bezeichnung, die der Eigenart des Produktes entspricht (z.B. Fleischerzeugnis).

Rindshackfleisch
Vor dem Verzehr vollständig erhitzen
Fettgehalt: weniger als …%
Verhältnis zwischen Bindegewebe und Fleischeiweiss: weniger als …%
Tiefkühlprodukt
bei mind. -18°C aufbewahren
nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
mindestens haltbar bis: …
500 g
Name und Adresse

Bauernschüblig
Fleischerzeugnis geräuchert
Zutaten: Rindfleisch, Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat), Gewürze (Sellerie)
Wursthülle: Schweinsdarm
ohne Kühlung haltbar
mindestens haltbar bis: …
200 g
Name und Adresse

5.2 Milch und Milchprodukte

Genussfertige Milch *(Art. 49 und 51 HyV):*

Pasteurisierte Milch darf direkt offen abgegeben werden. Voraussetzung: hygienisches Abgabesystem (Behälter, Zapfstelle usw.). Haltbarkeit und Aufbewahrungsbedingungen (Temperatur, Lichtschutz usw.) bekanntgeben.

Rohmilch *(Art. 38 VLtH):*

Rohmilch darf offen verkauft werden. Zwingende Information (z.B. auf einem Schild), dass Rohmilch nicht genussfertig ist und vor dem Konsum auf mindestens 70°C erhitzt werden muss. Haltbarkeit und die Aufbewahrungsbedingungen (Temperatur, Lichtschutz usw.) bekanntgeben.

Joghurt *(Art. 45 VLtH):*

Joghurt wird durch Fermentation von Milch mit Milchsäurebakterien hergestellt.

Speziell beachten: Anforderungen an weitere zugesetzte Mikroorganismen, Milchfettgehalt und mengenmässige Angaben von Zutaten (z.B. Früchten) in %.

Rohmilch
mit natürlichem Fettgehalt
aufbewahren bei höchstens …°C
vor dem Konsum auf mindestens 70°C erhitzen
vor Licht geschützt aufbewahren
zu verbrauchen bis: …
1 L
Name und Adresse

Vollmilch-Joghurt mit Erdbeeren
Zutaten: Joghurt aus **Vollmilch** (3.5% Fett im Milchanteil; pasteurisiert und homogenisiert), Erdbeeren (…%), Zucker
aufbewahren bei höchstens …°C
mindestens haltbar bis: …
180 g
Name und Adresse

5.3 Eier

Lagerung *(Art. 54 HyV):*

Eier müssen sauber, trocken und frei von Fremdgeruch sein sowie vor Stössen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden. Möglichst konstante Lagertemperatur einhalten (Kondenswasser vermeiden). Bei gekühlten Eiern Kühlkette einhalten.

Kennzeichnung *(Art. 92 VLtH):*

Angaben auf Detailverkaufspackungen ergänzen nach Art. 3 LIV:

- Hinweis auf die Lagertemperatur, falls das Produkt gekühlt abgegeben wird
- Eierstückzahl und Nettogewicht oder Eierstückzahl und Mindestgewicht pro Ei in Gramm
- Angabe des Produktionslandes auf dem Ei abgekürzt: Nicht nötig bei Verkauf ab eigenem Hof (Art. 6 EiV)
- Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf höchstens 28 Tage nach dem Legen festzusetzen

Die Angabe des Legedatums ist freiwillig, muss aber deutlich als solches erkennbar sein

Eier ohne Kühlung

Eier
10 Eier, 500 g

mindestens haltbar bis: …

Name und Adresse

Gekühlte Eier

Eier
6 Eier, 1 Ei mind. 60 g

aufbewahren bei höchstens 5°C
mindestens haltbar bis: …

Name und Adresse

Bei Selbstbedienung Information (z.B. auf Schild) über Gewicht, Stückpreis und Legedatum der Eier angeben.

Bekämpfung von Salmonellen bei Geflügel:

Werden in einer Geflügelhaltung mehr als 1000 Legehennen gehalten, so müssen sie auf Salmonellen untersucht werden. Meldepflicht und Überwachung sind in Art. 255 - 261 der TSV beschrieben.

5.4 Honig

Vgl. separates Merkblatt „Kennzeichnung von Honig“

5.5 Speiseeis

Speiseeis *(Art. 17 VLpH):*

Speiseeis ist eine gefrorene oder halbgefrorene Zubereitung, die dazu bestimmt ist, in gefrorenem Zustand verzehrt zu werden.

Anforderungen *(Art. 18 VLpH):*

Zugaben wie Nüsse, Backwaren, Zuckerwaren, Obst- oder Gemüseprodukte, Honig, Schokolade oder alkoholische Getränke sind erlaubt (Art. 18 VLpH).

Die für die Herstellung von Speiseeis bestimmten Grundmischungen müssen vor dem Einfrieren pasteurisiert werden. Ausgenommen sind hitzebehandelte und haltbare Speisepulver und flüssige Zubereitungen zur Herstellung von Speiseeis.

Das Gewicht von Speiseeis darf 450g je Liter Fertigprodukt nicht unterschreiten.

Himbeersorbet
pasteurisiert
Zutaten: Himbeeren (…%), Wasser, Zucker, Glukosesirup, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl
aufbewahren bei -18°C
mindestens haltbar bis: …
850 g
Name und Adresse

5.6 Obst, Gemüse und daraus hergestellte Produkte

Tafelobst *(Art. 21 VLpH)* muss sein: sauber und reif, in Form, Farbe und innerer Beschaffenheit normal entwickelt und frei von Fehlern, die den Konsumwert beeinträchtigen. Auf den Gebinden und Packungen (Art. 23 VLpH) von Äpfeln und Birnen muss die Sorte angegeben werden.

Einmachobst oder ***Kochobst*** *(Art. 21 VLpH)* ist Obst das den Anforderungen an Tafelobst nicht entspricht, sich aber zum Kochen, Dörren, Trocknen oder für andere Verwendungsarten eignet.

Gemüse *(Art. 24 VLpH)* muss sein: sauber, unversehrt und sortentypisch, normal entwickelt und erntereif. Wenn es gewaschen wird, gut abtropfen.

Kartoffeln *(Art. 24 VLpH)* müssen sein: bei der Abgabe sortenrein und möglichst frei von Erde. Auf den Gebinden und Packungen (Art. 25 VLpH) von Kartoffeln muss die Sorte angegeben werden.

Dörrobst *(Art. 27 VLpH)* darf zur Konservierung nebst den zulässigen Zusatzstoffen auch Speisesalz oder Zuckerarten enthalten.

Obst- und Gemüsekonserven *(Art. 26 VLpH)* sind Konserven aus Obst oder Gemüse, deren Haltbarkeit und Lagerfählgkeit durch geeignete Verfahren verlängert wurden.

Nasskonserven *(Art. 27 VLpH)* (schwach sauer oder sauer) dürfen als Zutaten zur Haltbarmachung Spirituosen, pflanzliche Öle, Gärungsessig, Speisesalz sowie Zuckerarten enthalten. Ebenfalls dürfen Zutaten wie Gewürze oder Kräuter zugegeben werden.

Gedörrte Äpfel
Zutaten: Apfelringe, Säuerungsmittel: Zitronensäure
mindestens haltbar bis: …
250 g

Name und Adresse

Essiggurken
pasteurisiert
Zutaten: Gurken, Essig, Kochsalz jodiert, Zucker, Gewürze (Senfkörner, Sellerie)
mindestens haltbar bis: …
Nettofüllmenge: 800 g
Abtropfgewicht: 430 g
Name und Adresse

Tomatensauce
Zutaten: Tomaten (…%), Zwiebeln, Tomatenpüree, Aceto Balsamico (Farbstoff: Zuckercouleur, Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid), Knoblauch, Zucker, Rapsöl, Salz, Kräuter, Gewürze
Mindestens haltbar bis: …
Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von … Tagen verbrauchen.
450 g
Name und Adresse

5.7 Konfitüre, Gelée, Brotaufstrich

Konfitüre und **Gelée** *(39 VLpH):*

Konfitüre bzw. Konfitüre extra ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten oder Fruchtsüsse und Pulpe oder Fruchtmark bzw. nicht konzentrierter Pulpe aus einer oder mehreren Fruchtsorten und Wasser.

Gelée und Gelée extra sind hinreichend gelierte Mischungen von Zuckerarten oder Fruchtsüsse und Saft oder wässrigen Auszügen aus einer oder mehreren Fruchtsorten oder Blüten (Blumen), die sich zu Lebensmittelzwecken eignen.

Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale *(Art. 40 VLpH):*

Konfitüre, Konfitüre extra, Gelée und Gelée extra müssen mindestens 50% lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten. Ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen die Zuckerarten ganz oder teilweise durch Süssungsmittel ersetzt wurden.

Ist die Trockenmasse kleiner als 50%, handelt es sich um Brotaufstrich.

Erdbeer-Rhabarberkonfitüre
Zutaten: Zucker, Erdbeeren (…%), Rhabarber (…%), Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure
mindestens haltbar bis: …
nach dem Öffnen kühl aufbewahren
500 g
Name und Adresse

Quittengelée
Zutaten: Zucker, wässriger Auszug aus Quitten (…%), Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure,
mindestens haltbar bis: …
nach dem Öffnen kühl aufbewahren
500 g
Name und Adresse

Brotaufstrich (Art. 45 VLpH):

Brotaufstrich, wie Fruchtaufstrich oder Nussaufstrich ist ein Lebensmittel aus Zutaten wie Fruchtsaftkonzentrat oder Nusspaste, das sich aufgrund seiner Konsistenz zum Aufstrich auf Brot eignet.

Es gibt keine gesetzliche Vorgabe für eine minimale Trockenmasse. Der Fruchtanteil kann wesentlich grösser als der von Zucker sein.

Erdbeer Fruchtaufstrich
Zutaten: Erdbeeren (… %), Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure
mindestens haltbar bis: …
nach dem Öffnen kühl aufbewahren
500 g
Name und Adresse

5.8 Teigwaren

Teigwaren *(Art. 70 VLpH):*

Teigwaren sind Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden. Sie dürfen Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten.

Teigwaren mit Steinpilzen
Zutaten: **Hartweizengriess**, getrocknete Steinpilze (…%), Kochsalz jodiert
mindestens haltbar bis: …
500 g
Name und Adresse

Frische Teigwaren sind Teigwaren, die bei der Herstellung nicht getrocknet oder lediglich angetrocknet werden. Die Behandlung mit heissem Wasser oder mit Wasserdampf ist erlaubt, ebenso die Pasteurisation, Kühlung oder Tiefkühlung.

5.9 Backwaren

Brot *(Art. 74 VLpH):*

Brot ist der gebackene Teig, der ausschliesslich aus Normalmehl (Weizenmehl), Wasser, Speisesalz sowie Backhefe oder Sauerteig hergestellt worden ist.

Es können weitere Zutaten wie Milch, Fett, Früchte oder Nahrungsfasern zugesetzt werden. Das Normalmehl kann ganz oder teilweise durch Spezialmehl (Art. 64 VLpH) ersetzt werden.

Butterzopf muss mindestens 70 g Butter pro kg Mehl enthalten (Art. 75 VLpH). Die Zugabe von Margarine ist in diesem Fall nicht erlaubt.

Bei Selbstbedienung müssen Brot und Backwaren geschützt werden und die Produkteinformation (vgl. Abs. 4.4) gewährleistet sein (z.B. auf einem Informationsblatt).

Fein- und Dauerbackwaren *(Art. 77 VLpH):*

Feinbackwaren oder feine Backwaren sind Backwaren, die aus Teigen oder Massen unter Verwendung von Getreide, stärkehaltigen Körnerfrüchten oder Müllereiprodukten sowie Stärken, Fetten und Zuckerarten durch Backen, Rösten, Trocknen oder ähnliche Verfahren, wie Extrusion, hergestellt werden. Als weitere Zutaten können namentlich Milch, Milchprodukte, Kakao, Schokolade, Couverture, Glasurmassen, Honig, Gewürze, Nüsse und Fruchtzubereitungen verwendet werden.
Dauerbackwaren sind Feinbackwaren, die bei sachgemässer Lagerung mindestens einen Monat haltbar sind.

Petit-Beurre
Zutaten: **Weizen**mehl, Zucker, **Weizen**stärke, Sonnenblumenöl, **Butter** …%, Glucose-Fructosesirup, Mager**milch**pulver, Kochsalz, natürliche Aromen, Kondens**milch**, Backtriebmittel: E 503 und E 500, **Gersten**malz
Trocken aufbewahren
haltbar bis: …
250 g
Name und Adresse

5.10 Schokolade

Schokolade (Art. 50 und 51, Anhang 6 Ziff. 6 VLpH):

Schokolade ist ein Erzeugnis aus Kakaokernen, Kakaomasse, Kakaopulver oder fettarmem Kakaopulver und Zuckerarten mit oder ohne Zugabe von Kakaobutter mit bestimmten Merkmalen.

Pralinen (Anhang 6 VLpH):
Pralinés oder Pralinen sind Lebensmittel in mundgerechter Grösse aus gefüllter Schokolade, einer einzigen Schokoladenart, zusammengesetzten Schichten oder einem Gemisch aus Schokoladen und Schichten aus anderen Lebensmitteln. Der Anteil der verwendeten Schokoladen beträgt mindestens 25 Massenprozent.

Pralinés
Zutaten: Zucker, Kakaobutter, **Vollrahm**, Kakaomasse, **Vollmilchpulver**, Traubenzucker, Invertzucker, **Magermilchpulver**, Kirsch, Emulgator: **Sojalecithin**, Vanille.
Kühl und trocken aufbewahren
haltbar bis: …
200 g
Name und Adresse

5.11 Fruchtsaft

Erlaubt ist *(Art. 18 Verordnung über Getränke)*:

- das Mischen verschiedener Fruchtsäfte oder von Fruchtmark
- Apfelsaft resp. Birnensaft mit höchstens 10 % Birnensaft resp. Apfelsaft mischen

Apfel- und Birnensaft und deren Mischungen dürfen als „Kernobstsaft“, „Obstsaft“ oder „Süssmost“ bezeichnet werden *(Art. 19 Verordnung über Getränke)*.

Süssmost
pasteurisiert
mindestens haltbar bis: …
1 L
Name und Adresse

5.12 Sirup

Sirup *(Art. 34 Verordnung über Getränke):*

Sirup ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Zutaten wie Trinkwasser, Gewürzen, Kräutern, essbaren Blüten, Gemüse, Früchten oder Aromen unter Zugabe von Zuckerarten hergestellt wird. Anstelle von Gewürzen, Kräutern, Gemüse oder Früchten dürfen auch deren Extrakte verwenden.

Fruchtsirup wird aus Fruchtsaft oder dessen Konzentraten unter Zugabe von Zuckerarten nach dem Koch- oder Kaltlöseverfahren hergestellt.

Anforderungen *(Art. 35 Verordnung über Getränke):*

Die lösliche Trockenmasse von Sirup und Fruchtsirup muss mindestens 60 Massenprozent betragen. Fruchtsirup muss mindestens 30 Massenprozent Fruchtsaft enthalten.

Himbeersirup
Zutaten: Zucker, Himbeersaft (…%), Säuerungsmittel: Zitronensäure
mindestens haltbar bis: …
1 L
Name und Adresse

Holunderblütensirup
Zutaten: Zucker, Wasser, Holunderblütenextrakt, Säuerungsmittel: Zitronensäure
mindestens haltbar bis: …
1 L
Name und Adresse

5.13 Kräuter- und Früchtetee

Kräutertee und ***Früchtetee*** *(Art. 58 Verordnung Getränke):*

Kräutertee und Früchtetee sind Pflanzenteile oder deren Extrakte, die zusammen mit Wasser ein aromatisches Getränk ergeben.

Anforderungen *(Art. 59 Verordnung über Getränke):*

Zur Herstellung von Kräutertee sind neben Gemüse und Küchenkräutern sowie Gewürzen nur Kräuter zugelassen, die nicht giftig sind und keine pharmakologische Wirkung aufweisen. Keine Heilkräuter!

Zur Herstellung von Früchtetee sind nur die Früchte zulässig, die in Art. 21 VLpH und daraus hergestellte Erzeugnisse aufgeführt sind. An Stelle der Vollfrucht dürfen auch Fruchtbestandteile (z.B. Fruchtschale) verwendet werden.

Kräutertee
Zutaten: Pfefferminze, Goldmelisse, Rosmarin, Thymian
mindestens haltbar bis: …
50 g
Name und Adresse

5.14 Obstwein und Obstsaft im Gärstadium

Obstwein *(Art. 91 Verordnung über Getränke)* ist ein alkoholisches Getränk aus frisch gepresstem oder physikalisch haltbar gemachtem Apfel- oder Birnensaft, das durch eine teilweise oder vollständige alkoholische Gärung gewonnen worden ist.

Obstwein im Gärstadium *(Art. 98 Verordnung über Getränke)* ist teilweise vergorener Obstwein

Anforderungen*:*

Der Alkoholgehalt muss bei Obstsaft mindestens 3% vol. betragen. Gestattet ist die Zugabe von Apfel- oder Birnensaft, von Zuckerarten (für die Nachgärung zur Herstellung von Obstschaumwein) und Kohlendioxid *(Art. 92 und 93 Verordnung über Getränke).*

Der Alkoholgehalt von Obstsaft im Gärstadium muss weniger als 3% vol. betragen (Art. 98 Verordnung über Getränke). Bei pasteurisiertem Kernobstsaft im Gärstadium wird die Sachbezeichnung durch das Wort „pasteurisiert“ ergänzt (Art. 100 Verordnung über Getränke).

Apfelwein teilvergoren
… % vol.
mindestens haltbar bis: …
1 L
Name und Adresse

Obstsaft im Gärstadium pasteurisiert
… % vol.
mindestens haltbar bis: …
1 L
Name und Adresse

5.15 Bier, Wein und Spirituosen

Vgl. separate Merkblätter: "Herstellung und Kennzeichnung von Bier", „Kennzeichnung von Wein“ bzw. "Kennzeichnung von Spirituosen"

März 2024